

G10006 Delizia | FORNO PIZZA - L'ORIGINALE PIZZA EXPRESS



► DESCRIZIONE

La pizza fatta in casa come quella delle migliori pizzerie! Con il forno pizza Delizia sarai finalmente in grado di cuocere la vera pizza napoletana direttamente a casa tua in soli 5 minuti, condirla con gli ingredienti che più preferisci, divertendoti a sperimentare ogni giorno nuove e gustose ricette. La fragranza ed il gusto inimitabile della pizza si esaltano nel forno Delizia. La chiave per realizzare un'ottima pizza è infatti una cottura ad altissima temperatura (400 gradi) per pochissimi minuti: in questo modo si cuoce la pasta senza asciugare il condimento. I forni di casa tipicamente non arrivano a queste temperature, ma la pietra refrattaria di cui è dotato il forno Delizia, fa veramente la differenza, garantendoti lo stesso risultato dei forni delle migliori pizzerie napoletane, grazie alle alte temperature di cottura raggiunte (fino a 400 gradi). Con una cottura senza fumo né cattivi odori, il forno pizza può essere utilizzato anche per cuocere torte dolci o salate, piadine, schiacciate e castagne.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|---|
| ✓ Termostato regolabile fino a 400°C | ✓ Timer 5 minuti con segnale acustico |
| ✓ Piatto in pietra refrattaria (Ø 31 cm) | ✓ Doppia resistenza riscaldante in acciaio corazzato |
| ✓ Indicatore luminoso di funzionamento | ✓ Sicurezza d'uso: conforme regolamento EN 60335-2-9:A13/2010 |
| ✓ Accessori: palette per pizza, ricettario | ✓ Alimentazione: AC 230V ~ 50 Hz |
| ✓ Potenza: 1200W | ✓ Dimensioni: (L x H x P): 33.5 x 20 x 35 cm |
| ✓ Peso: 5.4 Kg | ✓ Master: 2 pz |